

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**
Коммунальное государственное казенное предприятие
«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»
Управления образования города Алматы



**Отчет о проведении мастер- класса в рамках реализации
проекта по итогам Международной стажировки проведение
«Приготовление фондю сырное».**



«19» апреля 2024 года

Алматы 2024

Тема мастер класса: «Приготовление фондю сырное»

Цель: Обмен опытом по технике приготовления фондю сырное. К концу мастер-класса участники приобретут профессиональные умения и навыки по приготовлению фондю из сыра.

19 апреля 2024 г. в рамках декады «Организация обслуживания», состоялся мастер класс по итогам . Семинар провели Мамеметаева Гульжан Абильдаева и Керимбеков Азат Сабитович.

Фондю — это от французского слова fondre: «таять» или «плавиться». Французы и швейцарцы до сих пор не могут договориться, кому пришла идея плавить сыр в котелке, но до истины теперь уже не докопаться: вроде бы идея фондю принадлежала альпийским пастухам, для них еда из сыра и хлеба была той самой «кашей из топора», которую было легко приготовить на привале.



Точно известно одно: впервые рецепт фондю встречается в 1735 году в «Современном поваре» Венсана Ла Шапеля, который родился во Франции, служил при дворе Вильгельма Оранского в Нидерландах, а книгу свою издал на английском языке. Так что уже в те времена фондю вполне могло претендовать на интернациональное признание. Окончательно популяризировал «пастушью еду» Швейцарский сырный союз, который в 1930-х годах задействовал фондю в своей рекламной кампании. Блюдо распространилось по миру и превратилось в целый кулинарный жанр,

подразумевающий макание чего угодно во что угодно — главное, чтобы что-то плавилось в котелке и пускалось по кругу. В Америке в расплавленный шоколад макают клубнику и маршмеллоу, в Италии — кусочки овощей в расплавленное масло, на севере Франции есть «фондю по-бургундски», когда куски говядины ошпаривают в кипящем бульоне с вином.



В Швейцарии фондю является главной достопримечательностью. К нему вам могут подать бокал Рости, вино или чай. Помимо хрустящего хлеба можно макать в сыр картофель, корнишоны и даже жемчужный лук.



Традиционное швейцарское фондю, как правило, состоит из комбинации двух сыров – грюйера и эмменталя, которые топят в сухом белом вине, иногда с добавлением кирша – вишневой водки. Это самый общий рецепт, так как каждый кантон в Швейцарии имеет свой собственный «традиционный» рецепт фондю.



По общепринятому мнению, фондю – национальное швейцарское блюдо.

В XVIII веке в Швейцарии фондю было необходимостью. Это было сытное горячее блюдо, которое отлично согревало в холодные зимние месяцы. Также это был один из способов употребить в пищу заветренный сыр и зачерствевший хлеб. Этот способ – готовить вместе в одном горшке у теплого костра, стал швейцарской зимней традицией, известной как «фондю». Само слово происходит от французского «fondre», что означает «таять».

